



CETONA (SI)

Cetona, dove la vita ritrova il suo tempo

Cetona è posta nell'estrema propaggine meridionale della provincia di Siena e quindi negli ultimi palmi di territorio che separano la Toscana dall'Umbria e dal Lazio. Ma senza risentire minimamente degli influssi culturali di queste due regioni, la sua fisionomia urbanistica è quella purissima di un piccolo borgo toscano, con i lineamenti disegnati nella pietra e nel *cotto* che concedono all'abitato un'aria gentile e imbronciata al tempo stesso. Un aspetto che risalta ancora di più stagliandosi contro il verde - ora cupo ora brillante, a seconda delle stagioni - dei boschi del monte Cetona, che fa da quinta al paese e sembra proteggergli le spalle. I ritmi sono tranquilli e vivere qui vuole dire ancora avvertire lo scorrere del tempo con quell'armonica lentezza ben nota in altre epoche e che oggi è purtroppo scomparsa un po' ovunque. Anche per questo, Cetona è diventata oggi un'oasi per tanta gente che, letteralmente in fuga dalle città, ha deciso di riappropriarsi del proprio quotidiano riportandolo - anche solo per poche ore - nei parametri di una vivibilità più umana e serena.

L'olio di Cetona

L'altitudine, compresa fra i 350 e i 600 metri, la lontananza dal mare, le caratteristiche chimico-fisiche del suolo assicurano un ambiente particolarmente favorevole alla coltivazione dell'olivo: da ogni pianta si ottengono poche olive ma sane, con una polpa fragrante e ricca di profumi.

Varietà d'olivo coltivate sulle colline del Cetona

L'accumulo dell'olio nel frutto e le sue tipicità sono dovute ad un metabolismo complesso a cui concorrono, oltre all'ambiente e alle tecniche agronomiche, le peculiari caratteristiche delle cultivar. Frantoio: pianta di buona vigoria, vegetazione rigogliosa e produttività elevata, autofertile. I frutti sono di forma allungata, color rosa violaceo che tende al rosso.

Buona la resa in olio, che è fruttato, lievemente piccante e di colore intenso, ricco di polifenoli. Correggiolo: Simile alla varietà Frantoio. Leccino: pianta di vigoria alta, portamento espanso e discreta produttività. I frutti sono di forma ovoidale, colore nero e media resa in olio, che è leggermente fruttato e tendente al dolce. Moraiolo: pianta di bassa vigoria, con frutti piccoli, sferici, neri a maturità. Produzione media, con resa in olio medio alta, ha un lieve sapore erbaceo e note decise di amaro. Pendolino: pianta di alta vigoria, portamento pendulo, con frutti medio piccoli di colore violaceo. Presenta buona produttività e media resa in olio.

Raccolta

È compresa nel periodo tra ottobre e novembre, avviene a mano e con l'ausilio di reti e agevolatori meccanici, direttamente dalla pianta con la tecnica della "brucatura"; le olive, riposte in piccole cassette fenestrate per impedirne il surriscaldamento e quindi l'insorgere di fenomeni negativi, quali la fermentazione e l'ossidazione, vengono trasportate nel più breve tempo possibile dagli oliveti al frantoio. Gli agricoltori curano

ITINERARIO



TEMPO DI PERCORRENZA

🕒 3h 30min

LUNGHEZZA DEL PERCORSO

📖 8km

DIFFICOLTÀ

👤 Media

LUOGO DI PARTENZA

📍 Piazza Garibaldi, parcheggi liberi più vicini in Via delle Scuole (parcheggio 3)

ORARIO DI PARTENZA

📅 9.30

TELEFONO

☎ 0578 269408



DOMENICA 30 OTTOBRE 2022
IN 176 CITTÀ ITALIANE
WWW.CAMMINATATRAGLIOLIVI.IT



personalmente i loro olivi e ne seguono il raccolto dalla pianta al luogo di lavorazione.

PERCORSO

La Camminata tra gli olivi di Cetona si colloca all'interno dell'iniziativa "Sul Filo dell'Olio" organizzata dall'associazione Pro Loco Cetona dal 29 ottobre al 1° novembre 2022.

La partenza è prevista da Piazza Garibaldi alle 9.30, il percorso, di circa 4 km, si articola principalmente su strade secondarie sterrate e scarsamente trafficate. Il tempo previsto per la camminata è di circa 1 ora e 30 min, comprensivo delle soste e degli interventi degli esperti locali. Al termine della camminata è prevista una visita guidata al frantoio "Olivicoltori delle Colline del Cetona Soc. Coop.", con cenni sulle tecniche di degustazione a cura del personale del frantoio. Il ritorno è previsto sempre per strade secondarie e scarsamente trafficate, ma su un tracciato differente da quello di andata per poter apprezzare paesaggi e vedute diverse, con arrivo in piazza Garibaldi per le ore 13.00 circa. Lungo il percorso sono previste brevi soste per godere di scorci del paese e delle campagne circostanti, nonché per approfondire, con esperti locali, tematiche relative all'olivicoltura e alle tradizioni. Al termine della Camminata è prevista una visita guidata al frantoio "Olivicoltori delle Colline del Cetona Soc.Coop" e cenni sulle tecniche di degustazione.

In caso di maltempo sarà possibile raggiungere autonomamente, per le ore 11.00, il frantoio "Olivicoltori delle Colline del Cetona Soc. Coop.", in S.S. 321 Sud - Km 11 53040 Cetona (SI), dove si svolgerà comunque la visita guidata e la degustazione.

L'evento è organizzato con la collaborazione di Soc. Agr. Olivicoltori delle Colline del Cetona.